

# ROMA DOC ROSSO

La DOC di Roma, un blend creato dall'unione di particolari vitigni, quali Montepulciano, Cesanese, Cabernet Sauvignon e Merlot. Al palato esprime forza e armonia, all'olfatto rievoca note di amarena, prugne e note floreali come la viola.

Sul finire della degustazione si possono assaporare le sue note speziate di liquirizia. I suoi sentori avvolgenti e persistenti sono dovuti ai suoi tannini così vellutati, risultato di un affinamento in barriques.

Ideale in abbinamento con ragù di selvaggina, carni rosse alla brace, formaggi di media stagionatura e i piatti della cucina tradizionale romana.

**Uvaggio:** Montepulciano 50%, Cesanese 35%, Cabernet Sauvignon 10% e Merlot 5%

**Zona di produzione:** Aprilia (Lt)

**Superficie vitata:** circa 3 ettari

**Altitudine del vigneto:** circa 150 m s.l.m.

**Tipologia dei terreni:** vulcanica, ricca di scheletro e di elementi minerali.

**Sistema di allevamento:** controspalliera a Guyot

**Densità dei ceppi:** 4.333 viti per ettaro

**Produzioni per ettaro:** 80 Q.

**Resa dell'uva in vino:** 60%

**Epoca di vendemmia:** metà Settembre

**Raccolta:** a mano in cassette

**Vinificazione:** in rosso, fermentazione alcolica condotta a temperatura controllata con continui delestaggi e rimontaggi. Fermentazione malolattica interamente svolta in barriques di rovere francese. Metodo di rifinitura, batonnage in acciaio per almeno 4 mesi, poi in bottiglia prima della messa in commercio.

**Temperatura di servizio:** 14/16 °C

**Grado alcolico:** 14 %

